

技術支援事例 No.45 / 製造技術、品質管理技術

シークワサー唐辛子の開発

県産素材活用

支援の背景

大城海産物加工所は、スクカラス（アイゴ稚魚塩辛）やワタカラス（カツオ胃袋塩辛）などの製造事業者です。県産素材の島唐辛子とシークワサーを原料とした新商品を企画していましたが、初めて取り扱う原料であったため当センターへ加工法と衛生管理の相談がありました。

支援内容

- ①変色防止と殺菌を兼ねたブランチング処理を提案しました。
- ②製造工程毎のサンプリングを行い、一般的衛生管理および充填管理ポイントの設定などの衛生管理の提案をしました。
- ③原料処理法について検討を行いました。



島唐辛子



開発商品



シークワサー

支援の成果

- ①変色が少なく、衛生的に優れた商品開発につながりました。
- ②製造法の特許を取得しました。
- ③現在この県内スーパー等で販売しています。
- ④県内紙に取り上げられました。